

Ozzy's

de l'art musical à l'art culinaire

Ozan Aferin nous reçoit dans son restaurant d'Ecublens, Ozzy's, ouvert depuis le 2 janvier 2025. Il nous partage son parcours de vie qui débute par la musique dans son pays d'origine jusqu'à sa passion pour la cuisine née à son arrivée en Suisse.



© Nesli Aferin

Il est né à Erzincan, au nord de la Turquie, puis il déménagera avec sa famille à Izmir dans le sud du pays. Il grandira au bord de la mer Egée puis il entrera à l'université et au conservatoire. Ozan suivra les traces de son père en devenant à son tour musicien. Il pratique la musique depuis ses 12 ans: «Je joue de 12 instruments et dans mon pays j'étais musicien professionnel, jouant de la flûte et des percussions. Il existe en tous cas 5 sortes de flûtes! J'ai également appris à jouer des flûtes traditionnelles turques et indiennes.»

Ses premières expériences culinaires se feront dans un restaurant en ville de Fribourg. Ozan commencera en bas de l'échelle: tout d'abord à la plonge, il remplacera un aide-cuisinier pendant quelques temps avant de devenir à son tour cuisinier. Son nouveau métier appris, il cumulera les

expériences en travaillant aussi bien dans des restaurants italiens, français que mexicains.

Dans son établissement d'Ecublens, Ozan nous propose une cuisine aussi bien européenne qu'italienne, avec une influence gastronomique turque, bien évidemment. Ses produits, il les prend toujours chez les mêmes fournisseurs depuis son premier restaurant. Il privilégie la qualité même si cela a un certain coût.

Comment devient-on cuisinier après avoir été musicien ?

«Quand je suis arrivé en Suisse, je parlais un peu anglais et allemand. Je devais aller à l'école pour apprendre le français et ce dernier n'était pas suffisant pour reprendre le conservatoire. Je devais aussi travailler à côté, à 50%, et ce n'était pas possible de tout suivre en même temps.»

Il trouve un emploi dans la restauration et cela lui plaît beaucoup. Il multiplie les apprentissages culinaires, en apprenant toujours avec les chefs. Il lui arrivera même de travailler quelques mois gratuitement pour se perfectionner.

Lors de son examen de naturalisation, on lui demande quel est son rêve et ce qu'il compte faire en Suisse. Travaillant comme aide de cuisine, il réalise que son envie est de devenir cuisinier et d'ouvrir son propre restaurant. Il le réalisera tout d'abord au Mouret, avec un restaurant qu'il tiendra avec la mère de ses enfants. Après sa séparation, il gèrera un restaurant avec un associé à Ursy. Des clients lui laissent entendre que le restaurant d'Ecublens est à reprendre. Il tente sa chance et, parmi les autres candidatures, sera choisi comme reprenneur à la condition de détenir lui-même la patente. Ozan suivra les deux mois de cours et réussira les examens.

Papa de deux garçons, il vit, pour le moment avec sa femme à Avenches. Malgré son coup de cœur pour cette ville lors de son premier passage avec un ami, ils ont décidé d'emménager, cet été, dans l'appartement en dessus du restaurant à Ecublens afin de leur faciliter la vie.

Avez-vous envie d'amener d'autres changements ?

«Oui, nous allons ajouter encore quelques éléments de décorations à l'intérieur. Je vais ajouter des tables avec des bancs sur le côté du restaurant afin que les cyclistes et autres amateurs de deux roues puissent s'ar-

rêter avec leurs propres boissons. Nous allons finaliser la terrasse devant. J'ai encore beaucoup d'idées, mais je garde la surprise.»

La carte sera aussi complétée par des plats de saisons, comme la chasse. Le chef propose chaque jour deux menus et la carte change toutes les semaines: «Je trouve important les petits changements afin que les clients aient envie de revenir.»

Quelle est l'histoire du nom de votre établissement ?

«J'ai parlé avec des amis et mon ancien chef pour qu'ils m'aident à trouver des idées de noms. Je pensais à «Chez Ozan» mais c'est un nom de restaurant courant et puis l'un d'eux m'a suggéré «Ozzy» qui est mon surnom. Je me suis d'abord dit «Chez Ozzy», et comme cela me paraissait mieux en anglais, j'ai opté pour «Ozzy's». Peut-être qu'un jour cela deviendra une chaîne de restaurant?» dit-il en souriant.

Vous pouvez retrouver Ozzy's sur les réseaux sociaux, leur site internet étant toujours en construction.

Vous pouvez aussi bien manger sur place, avec une vue imprenable sur le château de Rue, que prendre à l'emporter et même vous faire livrer vos repas si vous habitez dans un rayon de maximum 15 minutes.

Christelle Chillier

Infos

Instagram : @ozzys2025



© Nesli Aferin